



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, de forma a atender os educandos da Rede Municipal de Educação, composta pelos Centros de Educação Infantil Municipais (CEIM's) e Escolas Básicas Municipais (EBM), além de Creches Conveniadas (CEI Anjinho da Guarda e CEI Planeta Azul), no período letivo referente ao ano 2021.

2 – JUSTIFICATIVA:

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros oriundos da Agricultura Familiar, que contemplem a Lei nº 11.947 (2009) do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a qual determina no Art. 14. “Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações”.

Desta forma, a aquisição de alimentos através da Agricultura Familiar objetiva o apoio ao desenvolvimento sustentável, com aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais e produzidos em âmbito local, de forma a contribuir para o crescimento e desenvolvimento saudável dos educandos matriculados nas unidades de ensino do Município de Biguaçu, garantindo a segurança alimentar e nutricional e melhoria do rendimento escolar.

3 – ESPECIFICAÇÕES DAS AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS

Especificações vide Anexo 1.

4 – LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS MATERIAL DE CONSUMO:





O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa. Os produtos serão entregues em cada uma das unidades de ensino conforme endereços e horários contidos no Anexo 2.

5 – CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

Pelo fato de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros possuírem menor durabilidade, as entregas deverão ser parceladas semanalmente, de forma a garantir a qualidade dos alimentos recebidos. Desta forma, os alimentos serão entregues em quantidades específicas para cada instituição de ensino, de modo que tais alimentos devam ser consumidos em sua totalidade dentro daquela semana, garantindo sua qualidade e segurança alimentar.

6 – PRAZO E CONDIÇÕES DE GARANTIA:

Todos os alimentos adquiridos deverão apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidos, bem formados, frescos, limpos, isentos de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser obtidos, armazenados, transportados e conservados em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas, que coloquem em risco a saúde do consumidor. Reserva-se a Entidade Executora o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, sendo necessário promover a sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas em Lei.

Para os itens: acelga orgânica, cebolinha verde orgânica, rúcula orgânica e salsa orgânica deverá ser apresentado Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Para os itens: polpa de açaí, polpa de abacaxi, polpa de maracujá e suco de uva, o fornecedor deverá apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

7 - GESTOR DO CONTRATO: (Fiscal do Contrato)

O Gestor do Contrato é a Nutricionista Monalisa Cenci, matrícula 8405.

8 – CONDIÇÕES GERAIS:





**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



Os gêneros alimentícios deverão ser entregues embalados em sacos plásticos ou caixas próprias para alimentos (exceto caixa de madeira), apresentando etiqueta de identificação do produto com condições de armazenamento e validade do produto.

Durante a entrega dos gêneros alimentícios os entregadores deverão estar utilizando boné ou touca, além de higiene pessoal adequada, conforme a RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelecem procedimentos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos visando promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias nos serviços de alimentação, bem como a Resolução do FNDE/CD nº38 de 16/07/2009, que estabelece critérios para a execução do PNAE, sendo o controle de qualidade da alimentação servida um desses critérios.

A entrega deverá ser realizada no prazo máximo de 24 horas após a data estabelecida na guia de entrega.

BIGUAÇU, 01 de fevereiro de 2021.

**Monalisa Cenci
Nutricionista / CRN10-0775**





ANEXOS

ANEXO 1: Especificações para aquisição de alimentos para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu

Nº.	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDDE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1)	ABACAXI	<p>A) Características: De primeira, sem coroa, <i>in natura</i>, do grupo I (polpa de coloração amarela), de classe três, pesando de 1500 a 1800 gramas a unidade. Fisiologicamente desenvolvido, com frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Serão permitidos os limites máximos de defeitos por categorias conforme legislação vigente.</p> <p>B) Referências: Instrução Normativa/SARC nº. 001, de 01 de fevereiro de 2002 ANVISA.</p>	7.945 kg	10,20	81.039,00
2)	ABÓBORA	<p>A) Características: Abóbora menina, tamanho médio, pesando entre 900 a 1200 g. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser obtida, armazenada,</p>	2.712,5kg	3,71	10.063,38



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.			
3)	ACELGA ORGÂNICA	A) Características: orgânica, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes. Sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. As verduras próprias para o consumo deverão estar frescas e isentas de insetos, danos, e livres de folhas externas sujas de Terra. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº12, de 02/01/01 da ANVISA. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	962,5 kg	8,23	7.921,38
4)	AIPIM DESCASCADO	A) Características: cru descascado, congelado, branco ou amarelo, deve ser fresco, de 1ª qualidade, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria e uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. B) Embalagem: pacotes contendo 01 Kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto.	3.395kg	6,56	22.271,20

5)	ALFACE	A) Características: Qualidade extra, de primeira, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência.	1.242,5kg	22,05	27.397,12
6)	ALHO NOBRE	A) Características: Tipo especial, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	997,5 kg	31,26	31.181,85
7)	BANANA BRANCA	A) Características: Grupo II – Tipo Especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento e diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. B) Referências: Portaria nº. 126 de 15/05/1981 MAPA.	21.035 kg	4,56	95.919,60
8)	BATATA DOCE	A) Características: Raiz tuberculizada lisa comestível de polpa creme tenra, intacta, açucarada e limpa. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio, típico da variedade. Sem presença de início	4.112,5 kg	4,46	18.341,75

		de brotação. Livre de fertilizantes. ISENTOS de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica como, por exemplo: rachaduras, cortes na casca, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.			
9)	BERINJELA	A) Características: de primeira qualidade, in natura, os frutos devem apresentar coloração roxa, com pequenas variações de tonalidades, brilhante, polpa macia e firme, cálice verde e sementes ainda tenras, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	1.085 kg	7,64	8.289,40
10)	BETERRABA	A) Características: tamanho médio – pesando entre 200 a 300 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, cor e sabor típicos da espécie, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	4.357,5 kg	5,25	22.876,88
11)	BISCOITO CASEIRO	A) Biscoito tipo caseiro, de fabricação artesanal, com ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina, ovo. Sabores variados, sendo coco, milho, maisena e polvilho.	902,7 kg	25,07	22.630,69



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		B) Embalagem: pacotes contendo de 400 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto.			
12)	BRÓCOLIS	A) Características: De primeira, limpo (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	2.432,5 kg	22,77	55.388,02
13)	CEBOLINHA VERDE ORGÂNICA	A) Características: Folhas verdes, orgânica, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	595 kg	20,28	12.066,60
14)	CENOURA	A) Características: Classe: média, tipo: especial, pesando entre 70 a 140 g/unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 de diâmetro. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e	4.270 kg	5,40	23.058,00

		sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.			
15)	CHUCHU	A) Características: Classe médio, Tipo II ou especial, pesando entre 300 g a 400 g/unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, inseto de pragas, insetos vivos ou mortos e doenças, substâncias nocivas à saúde, e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2.362,5 kg	5,54	13.088,25
16)	COUVE-FLOR	A) Características: De primeira qualidade, orgânica, limpa (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.	2.765 kg	22,76	62.931,40
17)	COUVE MANTEIGA	A) Características: de primeira, da variedade manteiga, folhas íntegras, firmes e intactas, ter coloração verde, sem manchas, isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do	857,5 kg	19,56	16.772,70

		manuseio e transporte estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.			
18)	ESPINAFRE	A) Características: De Primeira, deverá ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.	612,5 kg	19,60	12.005,00
19)	FARINHA DE MANDIOCA	A) Características: Grupo seca, subgrupo fina, classe branca. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve ser isenta do radical cianeto. Deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver, e outras legislações pertinentes.	1.494 kg	8,88	13.266,72

		<p>B) Embalagem: bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>C) Referências: Portaria nº. 554 de 30/08/95 MAPA, RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.</p>			
20)	MAÇÃ FUJI	<p>A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.</p>	2.204,2 kg	9,07	19.992,09
21)	MILHO IN NATURA	<p>A) Espiga de milho in natura, descascada, sem palha, com maturação adequada, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte, íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, isento de fungos, isento e parasitas, bem como de danos por estes provocados.</p>	4.260 Kg	9,99	42.557,40
22)	PEPINO	<p>A) Características: de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica, parasitos e larvas.</p>	1.785 kg	5,88	10.495,80

23)	PIMENTÃO	A) Características: pimentão verde extra, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	1.242,5 kg	8,59	10.673,08
24)	POLPA DE AÇAÍ	A) Características: Açaí processado, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. B) Embalagem: embalados individualmente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	1.400 Kg	30,49	42.686
25)	POLPA DE ABACAXI	A) Características: Polpa de abacaxi, sem açúcar, congelada. Não contém conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B) Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto. C) Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)	3.885 kg	19,63	76.262,55

26)	POLPA DE MARACUJÁ	<p>A) Características: Polpa de maracujá, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso.</p> <p>B) Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto.</p> <p>C) Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)</p>	4.830 kg	20,72	100.077,60
27)	REPOLHO VERDE	<p>A) Características: Tamanho médio, pesando aproximadamente 1.200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.</p>	1.715 kg	4,42	7.580,30
28)	RÚCULA ORGÂNICA	<p>A) Características: Fresca, de primeira, orgânica, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por</p>	542,5 kg	26,86	14.571,55

		certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).			
29)	SALSA ORGÂNICA	A) Características: Qualidade: orgânica, extra, viçosas, de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, sem excesso de umidade, intactas e bem desenvolvidas. Não são permitidos defeitos que lhes alterem a conformação e aparência. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	577,5 Kg	24,98	14.425,95
30)	SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO	A) Características: Suco de uva integral tinto, elaborado a partir do suco das uvas Bordô, com coloração violácea intensa, aroma de variedades marcantes com notas frutadas adocicadas. Não contém conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B) Embalagem: vidro com capacidade para 1,5 litros, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão com capacidade para 06 unidades de 1,5l. C) Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)	1.100 Lt	17,82	19.602,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

31)	TANGERINA	A) Características: deve apresentar as características do cultivar bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, fisiologicamente bem desenvolvida, sadia e isenta de substâncias nocivas à saúde.	5.744 Kg	5,68	32.625,92
32)	VAGEM	A) Características: curta, tipo extra AA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte, livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.	1.137,5 kg	10,89	12.387,38
				TOTAL R\$	960.446,56

*Valor unitário conforme média dos orçamentos disponibilizados.

ANEXO 2: Lista de Endereços das Instituições Escolares do Município de Biguaçu

ESCOLAS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	TELEFONES
EBM Celina Dias	Estrada Geral de Três Riachos – Limeira	3243-2354
EBM Fernando B. Viegas de Amorim	Loteamento Castelo – Jardim Janaína	3285-8211
EBM Manoel Roldão das Neves	Encruzilhada de Três Riachos, km 8 – Zona Rural	3285-9003
EBM Prof. Donato Alípio de Campos	Rua Treze de Maio, km 2 – Prado	3243-4256
GEM Célia Lisboa dos Santos	Morro da Boa Vista, km 2, nº 900	3243-4267
GEM Ruth Faria dos Reis	Morro da Bina – Próximo ao Motel Dallas	3285-4587
E.B.M. Olga de Andrade Borgonovo	Rua Belmira Mafra Vieira – Bom Viver	3243-5527

CEIMS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	TELEFONES
CEIM Algodão Doce	Rua Sete de Setembro, nº 305 – Centro	3243-0342
CEIM Dona Dorvalina	Rua Ângelo Petti s/n – Jd Marcos Antônio	3243-6743
CEIM Dona Lili	Rua Hermínio Silvy, s/n – Tijuquinhas	3285-0219
CEIM Dona Paulina	Rua João José Rodrigues, s/n – Centro	3243-4811
CEIM Dona Virgínia	Rua Treze de Maio, s/n – Prado	3243-4278
CEIM Profa. Páscoa R. Mendes	Rua Ildefonso Manoel Jacks, s/n	3243-4348
CEIM Profª Lourdes Galliane	Trevo de Governador Celso Ramos	3296-2611
CEIM Jardim Janaína	Rua Portugal, s/n – Jardim Janaína	3243-7568
CEIM Lar Feliz	Rua Dr. Ismar Pedro Bez, nº 83 – Pedregal	3243-6898
CEIM Profª. Lindóia Mª de Souza Faria	Rua José Francisco Sodré, s/n – Praia João Rosa	3285-5450
CEIM Recanto Feliz	Rua João Paulo I, s/n – Fundos	3243-4776
CEIM São Tomaz de Aquino	ROD SC 408 KM 7	9168-1918 / 8436-8143



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CEIM Cecília Alaíde de Carvalho Rosa	Rua Arcanjo Antônio Henrique, s/n – Jardim Janaina	3285-7366
Centro de Educação Infantil Municipal Cândido João de Aquino	Rua Ivo Tomaz Coelho, s/nº, cruzamento com a rua Alberto Muller, no bairro Vendaval.	
Centro de Educação Infantil Municipal Ambiental Rural Zulmira da Silva Delanhlo	Estrada Geral de Sorocaba de Fora.	
CEIM Bairro Saudade	Rua Treze de Maio, s/n – Saudade	

CEIS CONVENIADOS	ENDEREÇO	TELEFONES
CEI Anjinho da Guarda	Rua José Francisco Sodré, nº 514	3243-4490
CEI Planeta Azul	Rua Júlio Theodoro Martins, nº 3668 – Fundos	3243-1793

O horário para a realização das entregas deverá ser das 8 às 12 h e das 13 às 17 h, exceto para o CEIM São Tomaz de Aquino.